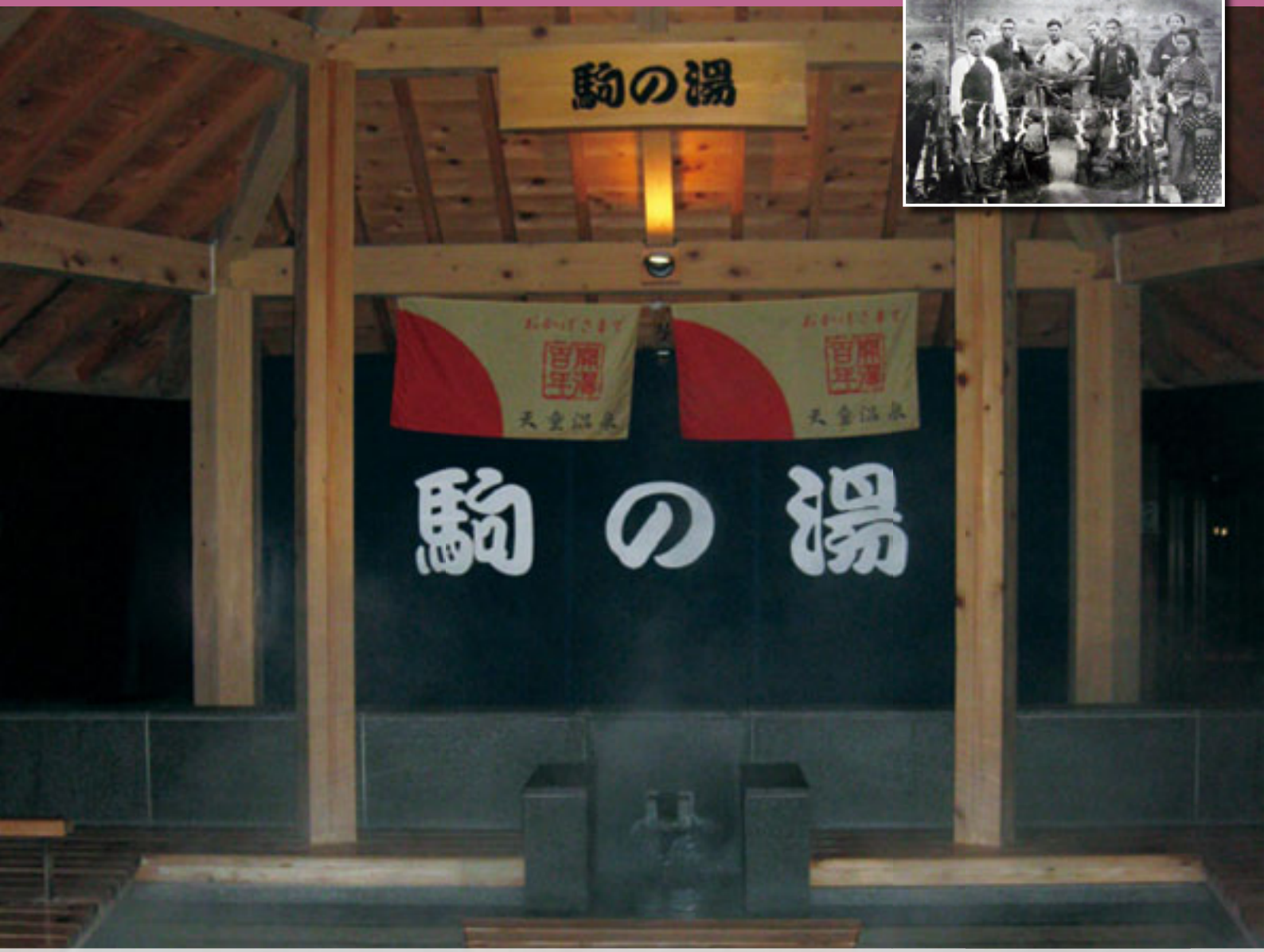
◆より良い農作業環境を見る・知る・つくる

SPACE

スペース

2012年
Vol.34
Winter



【山形県天童市】祝 天童温泉開湯100周年

「人間将棋」で知られる街「天童市」にある天童温泉が、開湯100周年を迎えました。上部白黒の古い写真は、温泉を掘り当てた明治31年頃の様子を写したものです。いまの温泉街には将棋の駒をあしらった橋の欄干や歩道など凝ったモニュメントがたくさん。誰でも利用できる足湯も3ヵ所あり、のんびりと散策が楽しめます。（資料協力：天童温泉協同組合）

次世代遠赤乾燥機
「ウインディネックス」シリーズ 新登場！

- Zoom up ユーザー訪問／岩手県一関市 須藤 俊さん
- 山本製作所のホームページで乾燥機の点検方法が動画でご覧いただけます
- 製品情報　新世代の業務用高品質タテ形精米機 ニュースーパミル XP-1200
- 大好評!　木質ペレットストーブde心も体も暖か～い生活

株式会社 山本製作所

チャレンジ25 未来が変わる。日本が変える。
株式会社山本製作所はチャレンジ25キャンペーンに参加しています。

FOOD ACTION NIPPON

省エネ　より使いやすく　低価格

「ネックス」は、英語「NEXT」（次の意）のフランス語読みです

新型ハイパー乾燥機 ウインディ ネックス 新登場

より高性能で使いやすく、しかもコストパフォーマンスに優れた新しい乾燥機をお届けするため、新技術と既存技術を融合し、次世代の新型遠赤乾燥機を開発しました。
それが、『ウインディネックス』です。

風を変える

写真：HD-55AR

特長1 全量域最適乾燥＆省エネ乾燥

ムダな電気や燃料を大幅に削減します！

送風機をインバータで制御し、水分や張込量に応じた最適な乾燥を行います。

電力消費量 最大35%削減！（当社比）

従来の送風機は、「最大張込」と「高水分」に対応する最大風量で固定されていました。
そのため、「少量張込」や「低水分」のときには風量が過剰でした。
『ウインディネックス』は、従来一定であった送風機の回転数を**インバータで自動制御**することで、**張込量や水分値にあった最適な風量で乾燥**します。これにより、ムダな電力と燃料を抑えた**省エネで安定した乾燥運転を実現**しました。

インバータ制御のここがすごい！

センサ類	自動で測定
水分計 温度センサ 湿度センサ	現在の水分値 外気温度・熱風温度 外気湿度

“最適乾燥”

●送風機回転数（風量）　●バーナ燃焼量
を自動で判断し制御。高効率な乾燥を行います。

ウインディネックスは、すべての穀物量で高効率乾燥。

乾燥したい穀物量	乾燥に必要なもの：空気（風量）	灯油（燃焼量）	暖かい、乾いた空気（乾燥風）	
ウインディネックスは・・・ 籾が少ないとき	少ない	より少ない	少ない	○穀物量が少量でも効率が良い
籾が多いとき	多い（穀物量に応じた最適量に可変）	多い	多い	適風乾燥
従来機は・・・ 籾が少ないとき	多い（最大穀物量に適した風量で一定）	少ない	多い	×穀物量が少量では効率が悪い。
籾が多いとき		多い	多い	最大穀物量では効率が良い。

特長2 より使いやすく

操作盤の表示部を２倍に拡大。
すべてをボタン操作にし、簡単・確実な操作を実現。

人が近づくと自動的に操作部を明るく照らすLED照明も付きました

業界初！

従来機

メンテナンス作業がしやすい構造になりました

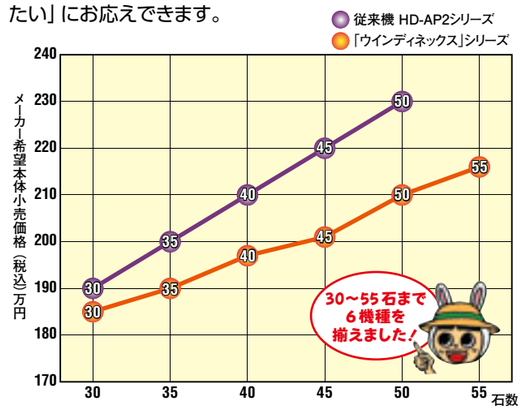
ウインディネックス

- 操作盤に**メモリカード（4GB）を標準装備**。
  これまでオプションだった穀物乾燥カード等の多彩な制御プログラムも１枚に内蔵しました。
- **運転履歴を記録**（最大乾燥履歴記録数：20万回分）し、**データの管理保管**ができます。
- 夜間休止モード、二段乾燥など**多様な乾燥パターンが簡単に設定**できます。
- 掃除、点検がさらにしやすい構造になりました。

特長3 よりお求めやすく

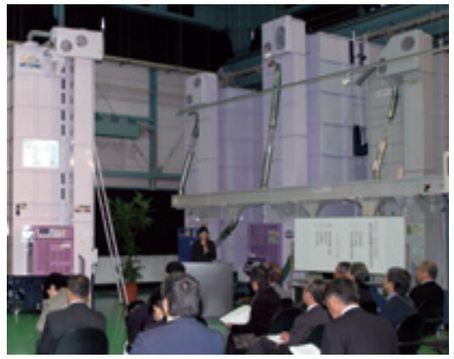
従来の価格でワンランク上のモデルを

『ウインディネックス』は、機能を高めながら低価格化も実現。従来の価格でワンランク上のモデルがご購入できます。また、従来と同じ高さで処理能力もアップ。「もう少し入れたい」にお応えできます。



『ウインディネックス』の発表会に20名を超す記者が取材に来られました

次世代乾燥機『ウインディネックス』の製品発表会は、昨年10月28日、弊社東根事業所で行われました。当日は20名を超す農業関連の専門紙などの記者が取材に来られ、新型乾燥機の開発の意図や特長などを熱心に質問されていました。



Zoom up ユーザー訪問

20代の後継者が経営センスを発揮し次々と新たな試みにチャレンジ

就農して7年。早くも一家の経営の中核を担うまでに成長した、須藤俊さん。
昨年も自慢のライスセンターはフル稼働。
若き後継者のこれからの経営戦略は――。

岩手県一関市
須藤　俊さん（28歳）

須藤家の3代。左から父・和弘さん、祖父・誠さん、そして13代目となる俊さん。地域の若き担い手たちのリーダー格として活躍しています。

稲作から作業受託、和牛繁殖、育苗土・水稲苗販売まで3代3夫婦で大規模複合経営を展開する、地域注目のプロ農家。

学生時代の夢を実現したライスセンター

「農業大学校での卒論で、稲作経営の安定化を図るため10年後にライスセンターを建てたい、と主張していました。それが現実となったんです。しかも、5年後に」と目を輝かせるのは、須藤俊さん。祖父母を筆頭に3代3夫婦で、稲作を中心に『須藤の土』と名付けた育苗土や水稲苗の販売、和牛繁殖などを組み合わせた複合経営を大規模に展開している須藤家の若き後継者です。経営面積は水稲作付けだけで約26ha(うち受託5ha)。2009年に完成した夢のライスセンターは、その俊さんが計画して建てました。

「以前は乾燥機が3台あるだけで、農家から引き合いはあるのに乾燥調製のみの受託はできませんでした。JAのカントリーはどうしても土日は混むし、自分で手塩にかけたコメを直販したいという農家も増え、他家のコメと混ざることを嫌うなど、乾燥調製の需要はどんどん拡大しています」（俊さん）。

30haだった乾燥調製の受託が一挙に45haに拡大

そこで俊さんは、新たに購入した50石の山本遠赤乾燥機2台をはじめ、乾燥機6台や籾摺機を搬送システムでつなぎ、作業がしやすいように搬入口から順にズラリとレイアウト。JAと相談してフレコンスケールを導入し、管内初のフレコン出荷も実現しました。また、建屋自体も屋根の内張りに結露防止剤を施したり、コンクリートの床下にビニールシートを敷き詰めて湿気を防ぐなど、コメの品質を損なわないための工夫を随所に施しています。「最近は隣町で倉庫からのコメの盗難も頻発しているため、セキュリティ設備も備えました」（俊さん）。

ライスセンターの完成によって、30haだった乾燥調製の受託は45haに急増。昨年はフル稼働状態で50haを超えました。

「また、昨年は山本色彩選別機を導入しました。等級の維持、向上など品質に安心感が持てますし、自信を持ってコメを売ることができます」と言うように、最近の俊さんは販路の開拓にも熱心に取り組んでいます。「JA経由で大阪の高島屋さんで自家産ブランド米『須藤家のひとめぼれ』を販売していただいているほか、仲間と一緒に独自の混合堆肥による農法で特栽米を生産し、首都圏での販路拡大を図っています」

俊さんのプロ農家としての挑戦は、まだ始まったばかりです。

▲50石のプロウィン2台をはじめ山本乾燥機4台ほか、計6台の乾燥機がシーズンにはフル稼働。籾摺機や色彩選別機、フレコン・個袋計量ユニットまで揃えた自慢のライスセンターです。昨年は、「大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト2011」で優良賞も受賞しました。

▲奥さんの律子さんと愛用のジョンディアのトラクタの前で。

▶仲間8人と資源循環型農業研究会を立ち上げ、独自のブランド米「ラ・グレイス・デ・サ（仏語で「土の恵」の意）」も特栽米として販売しています。

取材先募集中!!
このユーザー訪問のコーナーにご登場いただける方を大募集中です。お申し込みは、同封のアンケートハガキにてご連絡いただくか、最寄りの営業所、ご購入先へご連絡下さい。たくさんの応募お待ちしてマ～ス！

色彩選別機のおかげです！

高温障害で乳白・シラタが多発。さらにはカメムシ被害も急増!

山本色彩選別機カラレックスの導入で乾燥調製9000袋すべてを1等米に仕上げる

一昨年の平成22年夏は猛暑が続き、岩手県でも34℃を超える日が何日もありました。その影響で稲が高温障害を受け、秋の収穫時に乳白やシラタが多発することが予想されました。また、その前年あたりから中山間地の圃場でカメムシの被害も深刻になっていました。

そこで、不良米を選別して品質を確保するため、父の決断で思い切って山本色彩選別機を導入することにしたんです。これまで色彩選別機は1000万円近くしましたが、200万円台の機種が登場したので手が出しやすくなりました。

でも、初めて見たときは「こんなに小さくて大丈夫なのか」と処理能力に正直不安を覚えました（笑）。しかし、実際使ってみると2t/h（YFG-2000）は確実に処理でき、問題ありませんでした。平成23年はうちのライスセンターで合計9000袋の乾燥調製をしましたが、すべて1等米の評価を受けました。これも色彩選別機を導入したからこそ。温暖化が進むなか、米のブランド化をはじめ高品質米づくりに色彩選別機は欠かせない時代になってきたと思います。

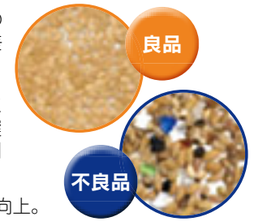
工程がスムーズに進むように色彩選別機、計量機それぞれに予備タンク（1t）が設けられています。

山本色彩選別機 カラレックス シリーズ

ここがいい！

- ◆籾摺ラインに設置し、連続処理ができます。(YFG-1000は3インチ、YFG-2000は5インチ、YFG-3000は6～8インチ)
- ◆昇降機、タンク一体型構造のため、設置するだけですぐに使用可能。
- ◆フルカラー CCDカメラの搭載で、微妙な色合いの差を判別できます。
- ◆運転操作は、操作パネルに従い「原料の選択」→「選別度合いの選択」→「運転」の3ステップでOK。
- ◆2次選別付きで選別精度向上。

YFG-1000（処理能力0.2～1.0t/h：玄米）
YFG-2000（処理能力0.4～2.0t/h：玄米）
YFG-3000（処理能力0.6～3.2t/h：玄米）



シーズン後の乾燥機のお手入れで今年の秋も安心！

山本製作所のホームページで乾燥機の点検方法が動画でご覧いただけます

動画だからわかりやすいよ

乾燥作業終了後のお手入れはお済みですか？ お手入れを怠ると、思わぬ不具合発生の要因になりかねません。正しいお手入れを施し、今シーズンに備えましょう！

掃除・点検は必ず電源コードを抜いて行ってください！

Step1 まずはホームページにアクセス！

山本製作所　検索

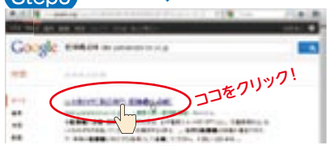
[URL] http://www.yamamoto-ss.co.jp

トップページへ

Step2 サイト内検索で「乾燥点検」を入力して検索

Google サイト内検索　乾燥点検　検索

Step3



Step4

Step5 各箇所をクリックすると動画が表示されます

※点検・手入れの作業中に不具合を見つけたら、取扱説明書の「故障診断」をご覧ください。掲載されていない場合は、ご購入先へお問い合わせください。
※掃除や点検を行い乾燥機の性能を維持することは、ムダな燃料や電気の消費を抑えることにもつながります。

製　品　情　報

XPシリーズ
完成!

新世代の業務用高品質タテ形精米機

業務用タテ形精米機ＸＰシリーズ

業界No.1の精米歩留!
0.5～1.0%※アップ

XP-1200が新登場!

そのため…

精米能力10%※アップ!精米時間10%※短縮!

だから…

省エネ精米で効率も大幅アップ!
電力料金で10%※ダウン

○使いやすい大型液晶タッチパネル

操作がしやすく、メンテナンス情報の表示など多彩な機能が効率的な運転をサポートします。

- ●静音構造
- ●終了時に機内残留米なし
- ●日常メンテナンスも消耗品交換も簡単

※当社YMP-20対比

XPシリーズのラインナップ

型　式	XP-1200	XP-2500	XP-4000	XP-5000
最大能力（kg/h）	1,200	2,500	4,000	5,000
所要動力PS（kW）	25（18.7）	50（37.5）	75（56.0）	88（66.0）

精米歩留：例）玄米100kg→精米90kgならば90%となります。

みみちゃんのQ&A

冬の時期にお客様からよくいただくお問い合わせをご紹介します。ぜひ、参考にしてください。

メンテナンス関連

Q ●メンテナンスと点検をお願いしたいのですが？
●修理はどこへお願いすれば良いですか？
●取扱説明書を紛失しました。
送っていただけますか？

A 弊社では、**点検・メンテナンス・修理依頼、補修部品、取扱説明書（部品扱い）などの注文は、直接お受け致しておりません。**ご依頼は、製品のご購入先様へご相談いただけますようお願い申し上げます。（お見積りや価格問い合わせについても、同様です）

コイン精米機の掃除

Q コイン精米機のシフタの金網を掃除するにはどうしたら良いですか？割れた米がネットにかかり、上手くできません。金ダワシは傷が付くのでタワシでしましたが、取れません。

A
1. 樹脂製のブラシをお試しください。（※写真は、弊社で実際に使用しているブラシです）

2. できるだけこまめに掃除していただくと、掃除がラクに早く、またきれいに仕上がります。

柑橘類の保管

Q 低温貯蔵庫でミカンなどを長期保管できますか？
0～5℃ぐらいに保冷できますか？

A 柑橘類は種類により異なるものの、温度は0℃や5℃、湿度は85～90%での保管が良いようです。アグリストッカの庫内の設定温度は、型式により異なりますが、おおむね5℃～15℃ですので、柑橘類の保管には適しておりません。玄米専用です。

お米の保管

Q 低温貯蔵庫は、冬になると庫内温度と外気温が同じくらいになりますが、米に影響はありませんか？

A

外気温が低い季節に、お米を外に置いて外気に触れさせるよりは、温度変化が格段に少ない庫内のほうが、食味の低下を防ぐことができますので、冬期でもご使用をオススメします。

弊社HPにも「Q&A」ページがございます。ぜひ、ご参照ください。[アドレス：http://www.yamamoto-ss.co.jp/faq/]

大好評！木質ペレットストーブ de

心も体も
暖か～い生活

寒い日が続いていますが、皆さんのお宅ではどのようなストーブをお使いですか。
いまひそかにブームとなっているのが、弊社も製造している「木質ペレットストーブ」です。
環境に配慮した燃料を用いているだけでなく、木が燃えるやさしい炎が見え、心も体もホッとする癒しのストーブを、ぜひご体感ください！

禅　PS-641CZ

ほぼ全体が鋳物で重厚感満点
■輻射熱式
■最大34畳（56㎡）まで暖められます※

Woody（ウッディー） PS-1301J

弊社最大の暖房能力
■輻射熱式
■最大53畳（87㎡）まで暖められます※

最新情報

春より予約開始！
新型木質ペレットストーブ
ほのか

■温風式（FF式）
■最大29畳（48㎡）まで暖められます※

詳しくは、弊社環境事業部までお問い合わせください。
☎電話：0237-43-8814

木質ペレットストーブ専用HPがございます
（http://www.woody-yamamoto.jp/）
山本　木質ペレットストーブ　で　検索　クリック!

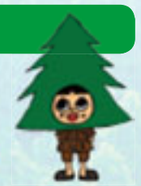
設置していただいたお宅訪問!

山形県新庄市 **矢口様宅**
■Woody（ウッディー）
■設置場所：リビング（20畳）

矢口様のお宅は35坪の立派な平屋造り。玄関を入ると広いリビングがあり、窓際にペレットストーブが設置されています。大きな窓から四季の移り変わりを感じられる素敵なお家です。「3年前にペレットストーブを購入しました。リビングだけでなく、家全体が暖房でき、とても暖かいですね。結露もありませんし、空気もきれいです」と矢口様はおっしゃいます。

※…暖房の目安は、寒冷地・コンクリートの場合です。

なぜ、「木質ペレット」は地球にやさしいの？



木質バイオマスエネルギーは、古来より私達の身近にありました。日本の文化でもある「囲炉裏」は、薪や枝葉等の様々な木質バイオマスを燃料とし、長く活用されてきました。しかし、石油の時代を迎えると、それまで大切に守り続けてきた、燃料の供給源である森の手入れ（間伐等）がおろそかになり、山々が荒れる結果になってしまいました。

しかし、昨年の大震災以降、原子力や石油に依存をしない、環境にやさしい再生可能なエネルギーが一層注目されています。今まさに、木質バイオマスエネルギーは、大きな期待と可能性を秘めたエネルギーなのです。

ペレットストーブの燃料となる「木質ペレット」もその中の1つです。木質ペレットとは、木材を粉砕し小さな円筒形に圧縮成形した燃料のことです。

【木質ペレットの特長】

①原料は、間伐材や製材工場から出る樹皮・おが屑など再生可能な資源です。
過度の伐採は環境破壊につながりますが、適度な間伐は森林の再生を手助けします。
②木質ペレットは、圧縮成形時、接着剤等は一切使用せず、木材に含まれる「リグニン」成分が、おが粉同士を接着させ固形化しているので、人体にも無害です。
③燃焼時に出る二酸化炭素は、樹木が成長する過程で光合成により吸収した二酸化炭素とほぼ同量なので、大気中の二酸化炭素を増加させません。

現在、木質ペレットを使った「木質ペレット燃焼機器」は、エネルギー問題の解決手段として期待されています。

まい！ごっつお！

※山形弁で「おいしいごちそう」という意味です。

【はりはり大根漬】

数の子と干し大根を使った、お正月の膳に欠かせない郷土料理をご紹介。
お酒のつまみや、ご飯にもよく合います。

材　料

- ●干し大根 …… 100g
- ●青豆 …… 20g～30g
- ●にんじん …… 50g
- ●数の子 …… 150g
- ●みりん …… 少々
- ●ぬるま湯 …… 適量

〈つけ汁〉

- ★酒 …… 1カップ
- ★醤油 …… 1/2カップ
- ★みりん …… 1/2カップ
- ★水 …… 1カップ

作り方

① 干し大根を小口切りにし、ぬるま湯でもみながら、2～3度湯を取り替えてよく洗い、ざるにあげて水気を充分にきる。
※干し大根をぬるま湯でもみ洗いして戻すとき、カリカリした歯ごたえを失わないように力を加減する。

② つけ汁に使う調味料（★）を全部合わせて沸騰させ、冷めたら①を入れる。

③ 10日～2週間ほど漬けておく。
※2～3日目には水分が少なくなるので、味見をしながら調整する。

④ ・数の子…2時間ほど水に漬けて塩抜きした後、別の容器でみりんに漬けておく。
・青豆…一晩水に漬けて戻し、やや歯ごたえが残る程度に茹でる。
・にんじん…皮をむいて、細い千切りにする。
※細く切った昆布を入れても良い。

⑤ ④を③に混ぜ、1～2日間おいて味をなじませる。
※スルメを細く切って、少し混ぜると風味が良い。

ひとロメモ

日本海に面した山形県庄内地方でよく食されます。青豆とにんじんを使う地区はたくさんありますが、数の子を使用するのが庄内風です。冬期の保存食である干し大根は、ダシやつけ汁がしみこみやすく、大根の甘みとつけ汁の旨みが凝縮されます。干し大根を小さく切って作るのは、もともとくず大根を利用したことが始まりと言われています。

お米のとぎ汁を活用しよう

ほぼ毎日のように出るお米の「とぎ汁」は、いろんな成分が含まれており有効活用できます。ぜひ、お試しください！

- ■とぎ汁に油の付いた食器をつけておくと、油が取れ洗いやすくなり、洗剤が少なくて済みます。節水もでき地球にやさしいです。
- ■ビタミンやミネラルを豊富に含んだとぎ汁を観葉植物に与えると、長持ちします。また、葉っぱにつやが出て見た目が良くなります。（米粒を入れないよう注意）
- ■とぎ汁でフローリングの床拭きをすると汚れが取れます。糠に含まれる油分がワックスのようにつやを出します。（乾拭きで仕上げるのがポイント）
- ■とぎ汁に、臭いのしみついたタッパ等の容器をつけておくと、臭いが取れます。
- ■とぎ汁でアクが出やすい野菜（大根、たけのこ、ゴボウ等）を下茹ですると、独特のエグ味や苦味が取れます。
- ■とぎ汁をおろしたての土鍋等に入れて一煮立ちさせると、細かい焼き目にのり状の成分が入り、丈夫にしてくれます。
- ■とぎ汁で浴槽を洗うと垢が落ち、きれいになります。

環境にやさしく、しかも節約もできま～す！

山本ホットライン

モンテディオ山形 20**1シーズンの成績報告

弊社では、J2時代よりプロサッカーチーム「モンテディオ山形」を応援しており、昨季よりトレーニングウェアのスポンサーとしてバックアップしております。

昨季のモンテディオ山形は、残念ながら最下位である18位に沈み、今季よりJ2でのプレイとなりますが、舞台が変わっても私達のモンテディオ山形を愛する気持ちに変わりはありません。1年でJ1に復帰できるよう、精一杯バックアップして参ります！

なお、昨年3月より山形県内23箇所に設置した弊社オーナーのコイン精米機「こめ太郎」を「モンテディオサポートマシーン」と称し、売上金の一部をモンテディオ山形の運営費として寄付する活動を開始しました。

昨季分は、去る12月3日の最終節にてチームへ贈呈させていただきました。

編集後記

前号に引き続き、ユーザー訪問では意欲ある若い後継者にご登場いただきました。日本の農業は厳しい環境変化に直面しているものの、全国各地で次世代の新しい力が育ちつつあることは頼もしい限りです。山本製作所も、こうした次世代パワーを全力でサポートしていく所存です。

ホームページからカタログ請求ができます。
また「お問い合わせ」窓口もありますのでお気軽にアクセスのうえ、ご利用ください。

［URL］
http://www.yamamoto-ss.co.jp/

情報誌「SPACE」の送付先変更は コチラ➡

同封したハガキでも変更できます！

編集・発行／株式会社山本製作所 スペース係
本社：山形県天童市　東根事業所：〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5800-1　電話：0237-43-3411　FAX：0237-43-8830